

Số: /KH-UBND

Hòa Lạc, ngày tháng năm 2025

KẾ HOẠCH

Đánh giá năng lực, lựa chọn các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã Hòa Lạc năm học 2025-2026

Thực hiện Chỉ Thị số 17/CT-TTg ngày 13/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về tiếp tục tăng cường trách nhiệm quản lý Nhà nước về An toàn thực phẩm trong tình hình mới; Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh cổng trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội; Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của Hội đồng nhân dân thành phố Hà Nội về quy định hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026; Kết luận số 427/TB-KL ngày 12/7/2025 của Văn phòng UBND thành phố Hà Nội về kết luận của Phó Chủ tịch UBND Thành phố Vũ Thu Hà tại cuộc họp triển khai công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026; Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD, ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố năm học 2025-2026, UBND xã Hòa Lạc xây dựng Kế hoạch đánh giá năng lực, lựa chọn các đơn vị đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Triển khai đồng bộ, quyết liệt công tác kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong các trường học nhằm nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước và thực hiện các quy định của pháp luật về ATTP trên địa bàn.
- Thực hiện hiệu quả Nghị quyết của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học tại các trường trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026, đảm bảo nâng cao chất lượng bữa ăn bán trú và nước uống cho học sinh các trường công lập trên địa bàn xã.
- Lựa chọn đơn vị đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống đảm bảo yêu cầu về ATTP và

quy trình tổ chức ăn bán trú trong trường học; chủ động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, bệnh lây truyền qua thực phẩm đối với học sinh trên địa bàn.

2. Yêu cầu

- Công khai Kế hoạch, thời gian nộp hồ sơ đăng tải trên Cổng thông tin điện tử xã và các hệ thống thông tin khác.

- Thành lập đoàn đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026 đảm bảo đầy đủ hồ sơ năng lực, hồ sơ chứng minh nguồn gốc và chất lượng thực phẩm.

- Trên cơ sở kết quả đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã.

- Việc đánh giá, lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm đảm bảo khách quan, dân chủ, thông báo công khai kết quả đánh giá, lựa chọn đến đơn vị cung cấp thực phẩm và các cơ sở giáo dục.

II. PHẠM VI, ĐỐI TƯỢNG

1. Phạm vi áp dụng

Kế hoạch đánh giá được áp dụng đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm (bao gồm cả nước uống, sữa và các sản phẩm từ sữa), nguyên liệu, suất ăn cho học sinh, các trường công lập có tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

2. Đối tượng áp dụng

- Các trường học công lập có tổ chức ăn bán trú cho học sinh năm học 2025-2026.

- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống phục vụ cho bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Ban đại diện cha mẹ học sinh.

- Các phòng, ban, ngành, đoàn thể và cán bộ tham gia công tác quản lý về ATTP trên địa bàn xã.

III. CĂN CỨ ĐÁNH GIÁ

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

- Luật Thủ đô số 39/2024/QH15 ngày 28/6/2024;

- Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực phẩm; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm;

- Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ về việc

Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế;

- Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về việc Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

- Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính Phủ về việc “Sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 177/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế”;

- Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ sửa đổi một số nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số Nghị định quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp;

- Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều của các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương về việc sửa đổi bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

- Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định phương thức quản lý điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm thủy sản không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 32/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023 của Bộ Y tế về “Quy định chi tiết một số điều của Luật khám bệnh, chữa bệnh”;

- Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ Nông nghiệp và PTNT về sửa đổi, bổ sung Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Quyết định số 1660/QĐ-TTg ngày 02/10/2021 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình Sức khỏe học đường giai đoạn 2021-2025.

- Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

- Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Tiêu chuẩn Quốc Gia TCVN ISO/IEC 17025:2017 “Yêu cầu chung về năng lực các phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn”.

- QCVN 07:2010/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 46/2010/TT-BYT ngày 29/12/2010 “Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh phòng bệnh truyền nhiễm trong các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân”.

- QCVN 01-1:2024/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 52/2024/TT-BYT ngày 31/12/2024 “Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt”.

- Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về việc Hướng dẫn đánh giá về An toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội.

IV. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

A. Các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định

1. Cơ sở cung cấp suất ăn

1.1. Hồ sơ pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

- Đối với các trường tự tổ chức nấu ăn hoặc nấu ăn tại bếp của nhà trường: phải có bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Thực hiện Quy định tại điều 28, điều 29, 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12; điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ-CP; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

- Thực hiện kiểm thực ba bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm

Thực hiện Quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 33-Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

1.4. Điều kiện chia suất ăn

- Thực hiện Quy định tại khoản 3, khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12 và khoản 1, điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP được sửa đổi tại điểm a, khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

- Lưu mẫu thức ăn thực hiện theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.

2. Nguyên liệu thực phẩm

2.1. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến suất ăn

2.1.1 Về hồ sơ thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ quy định tại điểm đ khoản 1, Điều 19, Luật ATTP số 55/2010/QH12;
- Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

2.1.2. Điều kiện thực tế

- **Đối với cơ sở sản xuất:** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản thực phẩm trong sản xuất quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 20, 23, 25 - Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28, Điều 29 - Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- **Đối với cơ sở kinh doanh:** Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 24, 27, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 30, 31, 32, 33, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 23 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

- **Đối với sản phẩm thực phẩm:** Sử dụng nguyên liệu phục vụ chế biến suất ăn, thực phẩm phục vụ bữa phụ (trong đó có nước uống đóng chai, sữa chế biến) cho học sinh phải rõ nguồn gốc xuất xứ và bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến, bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh đáp ứng các quy định tại điều 10, 11, 12 và khoản 1, 2 điều 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ chuyên ngành được quy định tại các phụ lục II, III, IV Nghị định 15/1018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ).

2.2. Đối với cơ sở cung cấp thực phẩm ăn ngay (bao gồm nước uống đóng chai; sữa chế biến và các sản phẩm khác phục vụ bữa phụ): bảo đảm các điều kiện hồ sơ, điều kiện thực tế theo hướng dẫn tại mục 2.1. Ngoài ra:

- **Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến:** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;

- **Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai:** bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

B. Các điều kiện ưu tiên

Ngoài các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, cơ sở được ưu tiên khi đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...

- Đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm từ sữa.

- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 6 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

2. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm

2.1. Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm

- Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP);
- Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật;
- Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.

2.2. Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm

- Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;
- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.
- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (*thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,...*) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.

3. Ưu tiên khi đánh giá điều kiện thực tế

3.1. Đối với mô hình nấu ăn tại bếp của nhà trường

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ được đầu tư hiện đại đảm bảo an toàn thực phẩm; có diện tích phù hợp.
- Có các khu vực sơ chế, bảo quản, chế biến nguyên liệu thực phẩm tập trung theo quy chuẩn.
- Có dây chuyền vệ sinh trang thiết bị dụng cụ hiện đại.

3.2. Đối với mô hình cung cấp suất ăn (Đưa suất ăn từ bên ngoài vào)

- Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. Có trang bị cơ sở vật chất, dây chuyền chế biến thực phẩm, chế biến suất ăn hiện đại.

- Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.

4. Về phương tiện vận chuyển suất ăn

Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển; có thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (*đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60°C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10°C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới*).

5. Về chia suất ăn

- Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

- Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.

V. ĐỐI TƯỢNG VÀ CÁC BƯỚC TRIỂN KHAI ĐÁNH GIÁ

1. Đối tượng đánh giá

Các tổ chức, cá nhân có nhu cầu đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

2. Các bước triển khai đánh giá

- **Bước 1:** Đăng tin, tổ chức tiếp nhận hồ sơ của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã.

+ Thành phần hồ sơ:

- . Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn, cung cấp suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục (*Có mẫu kèm theo*).

- . Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền cấp.

- . Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc tương đương (*Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000...*) do các cơ quan có thẩm quyền cấp còn hiệu lực và phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp cho trường học.

- . Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, quy mô, nhân lực, quy trình sản xuất, chế biến, vận chuyển, bảo quản thực phẩm.

- . Giấy khám sức khỏe, danh sách xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

. Hồ sơ chứng minh nguồn gốc thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, nguồn gốc vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (*Hộp đồng kèm theo hồ sơ năng lực của đơn vị cung cấp*).

. Phiếu kết quả kiểm nghiệm định kỳ sản phẩm hoặc kết quả kiểm tra, giám sát của các cơ quan có thẩm quyền (*nếu có*).

. Các giấy tờ khác: cam kết bảo vệ môi trường; giấy phép xả thải; khai thác nước ngầm; hồ sơ chứng minh kinh nghiệm cung ứng thực phẩm, suất ăn sẵn; các hoạt động nhân đạo, từ thiện, nộp thuế... (*nếu có*).

Lưu ý: Hồ sơ gồm 03 bộ (01 bộ là bản sao chứng thực, 02 bộ phô tô) đóng thành quyển, ghi rõ danh mục hồ sơ, thông tin tên đơn vị, địa chỉ, số điện thoại liên hệ, loại lương thực, thực phẩm có nhu cầu cung cấp. Hồ sơ đã nộp không trả lại.

+ Thời gian: Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 kể từ ngày từ 25/7 - đến ngày 31/7/2025.

+ Địa điểm tiếp nhận: Phòng Văn hóa - Xã hội xã Hòa Lạc, Khu Tái định cư Bắc Phú Cát, thôn 1, xã Hòa Lạc, thành phố Hà Nội. Điện thoại liên hệ: 0988315092.

- **Bước 2:** Thành lập Hội đồng đánh giá; thực hiện đánh giá hồ sơ năng lực; đánh giá điều kiện thực tế các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

+ Đánh giá hồ sơ năng lực: Hoàn thành trước ngày 07/8/2025.

+ Tổ chức đánh giá điều kiện thực tế: Hoàn thành trước ngày 13/8/2025.

- **Bước 3:** Thông báo kết quả đánh giá và lựa chọn các đơn vị có đủ năng lực đáp ứng tốt nhất việc cung ứng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và cung cấp suất ăn cho các bữa ăn bán trú, nước uống tại các trường công lập trên địa bàn xã.

Hoàn thành trước ngày 15/8/2025.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội xã

- Là cơ quan chủ trì, phối hợp với các cơ quan, đơn vị có liên quan xây dựng các tiêu chí đánh giá về ATTP đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn. Tham mưu UBND xã thành lập đoàn đánh giá năng lực đảm bảo ATTP của các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026; đảm bảo các điều kiện để phục vụ hoạt động đánh giá các cơ sở.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan trong công tác truyền thông, tập huấn, phổ biến các quy định của pháp luật về ATTP nhằm nâng cao nhận thức về ATTP cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học trường học theo thẩm quyền quản lý, Tuyên truyền về mục đích, ý nghĩa của Kế hoạch; thông tin về thời gian

tiếp nhận hồ sơ, tiêu chí đối với từng loại hình cung cấp thực phẩm và kết quả đánh giá trên Cổng thông tin điện tử, Đài phát thanh xã.

- Tổ chức thực hiện nghiêm túc việc đánh giá, kiểm tra các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các bữa ăn bán trú của các trường học công lập thuộc phạm vi quản lý; lựa chọn các cơ sở đáp ứng tốt nhất điều kiện an toàn thực phẩm.

- Phối hợp với Trạm Y tế xã giám sát ATTP bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh; Hướng dẫn, chỉ đạo các cơ sở có tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh thực hiện nghiêm Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

- Chỉ đạo các cơ sở giáo dục huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP; phát hiện, đề xuất xử lý kịp thời các vi phạm về ATTP trong trường học.

- Phối hợp với phòng, ban, ngành và các đơn vị có liên quan làm tốt công tác phòng ngừa ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Định kỳ báo cáo kết quả thực hiện về Ban chỉ đạo công tác đảm bảo an toàn thực phẩm xã.

2. Phòng Kinh tế xã

- Chủ động, phối hợp với các đơn vị có liên quan tổ chức các hoạt động kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản cung cấp nguyên liệu cho cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học trường học theo thẩm quyền quản lý. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn, chất lượng, sản phẩm OCOP kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào các cơ sở chế biến suất ăn, bếp ăn trường học.

- Thực hiện công tác quản lý nhà nước về giám sát, cảnh báo nguy cơ về chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, tập trung vào các sản phẩm có nguy cơ cao, sản phẩm được tiêu dùng nhiều và những cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học.

- Duy trì, phát triển sản xuất nông nghiệp an toàn, hữu cơ; khuyến khích, hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản theo chuỗi giá trị, chuỗi liên kết đảm bảo ATTP, áp dụng các chương trình quản lý chất lượng tiên tiến.

- Chủ động, phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức các hoạt động kiểm tra, giám sát, lấy mẫu (khi cần thiết), truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp cho trường học theo

phân cấp. Xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm theo quy định và kịp thời xử lý các thông tin phản ánh mất ATTP.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan hỗ trợ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm để kết nối, tiêu thụ sản phẩm đảm bảo chất lượng, ATTP vào trường học.

- Chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan triển khai công tác lập, phân bổ, giao dự toán, việc lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn, nguyên liệu thực phẩm chế biến, thủ tục thanh quyết toán kinh phí hỗ trợ các bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học thuộc cấp quản lý trên địa bàn xã năm học 2025-2026 theo quy định.

- Cử lãnh đạo, chuyên viên phụ trách lĩnh vực Nông nghiệp và Công thương tham gia đoàn đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá thực tế điều kiện ATTP các đơn vị đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

3. Trạm y tế xã

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao xây dựng nội dung truyền thông về ATTP trong trường học; triển khai tuyên truyền, tập huấn, hướng dẫn việc đảm bảo ATTP đối với các bữa ăn bán trú tại trường học.

- Giám sát công tác ATTP đối với các cơ sở bếp ăn tập thể/cơ sở chế biến cung cấp suất ăn trên địa bàn xã.

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội giám sát ATTP bữa ăn học đường đảm bảo dinh dưỡng hợp lý để nâng cao sức khỏe, phòng, chống dịch bệnh cho học sinh.

- Phối hợp với các phòng, ban, ngành của xã làm tốt công tác phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP xảy ra đối với các trường học có tổ chức bữa ăn bán trú.

- Tham gia các đoàn kiểm tra liên ngành ATTP kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất, lấy mẫu thực phẩm (khi cần thiết) gửi kiểm nghiệm để giám sát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu chế biến thực phẩm theo phân cấp.

- Cử lãnh đạo, cán bộ y tế tham gia đoàn đánh giá giá hồ sơ năng lực, đánh giá thực tế điều kiện ATTP các cơ sở đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn theo ngành, lĩnh vực được phân công theo chức năng, nhiệm vụ.

4. Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao xã

- Chủ trì, phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội, các đơn vị có liên quan tổ chức tuyên truyền về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm trong việc triển khai bữa ăn bán trú cho học sinh tại các trường công lập trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Đăng tải thông tin kịp thời về hoạt động triển khai của Ban chỉ đạo ATTP xã, các phòng, ban, ngành trong công tác tổ chức bữa ăn bán trú cho học sinh.

- Phối hợp với Phòng Văn hóa - Xã hội xã đăng tải thông tin Kế hoạch, thời gian tiếp nhận hồ sơ và kết quả đánh giá các cơ sở cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các trường công lập thuộc địa bàn xã năm học 2025-2026 trên Đài phát thanh, Trang thông tin điện tử xã.

5. Công an xã, Đội Quản lý thị trường số 19

Cử cán bộ tham gia đoàn đánh giá năng lực, điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

6. Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã

- Thông báo nội dung Kế hoạch đến các cơ sở có nhu cầu đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã năm học 2025-2026.

- Tham gia đoàn đánh giá năng lực, điều kiện thực tế tại các đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn.

- Tổ chức bữa ăn bán trú tại trường học đảm bảo ATTP, đảm bảo dinh dưỡng cho từng đối tượng; Thực hiện nghiêm túc Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ngày 10/8/2022 của Bộ Giáo dục và đào tạo về việc “Phê duyệt hướng dẫn công tác tổ chức bữa ăn học đường kết hợp tăng cường hoạt động thể lực cho trẻ em, học sinh trong các cơ sở giáo dục mầm non và tiểu học”.

- Chủ động kiểm soát nguồn gốc thực phẩm sử dụng trong các bếp ăn tập thể trường học và công khai các đơn vị đã được lựa chọn. Công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm cung cấp cho bếp ăn tập thể phải được thực hiện thường xuyên và liên tục.

- Thành lập tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, huy động sự tham gia của đại diện cha mẹ học sinh nhà trường trong việc giám sát công tác đảm bảo ATTP, thường xuyên kiểm tra giám sát quá trình nhập thực phẩm, quá trình sơ chế, chế biến thực phẩm hàng ngày.

- Có kịch bản, phương án cụ thể để xử lý khi xảy ra ngộ độc thực phẩm hoặc các nhà cung cấp không đáp ứng các điều kiện theo quy định.

- Rà soát, bổ sung đầy đủ các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định để sẵn sàng đáp ứng cho công tác bán trú trong năm học 2025-2026.

- Thường xuyên báo cáo việc thực hiện theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch đánh giá năng lực, lựa chọn các cơ sở đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn sẵn, nước uống cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn năm học 2025-2026.

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các phòng, ngành, đơn vị, tổ chức, cá nhân có liên quan báo cáo về UBND xã qua phòng Văn hóa - Xã hội để tổng hợp báo cáo ./.

Nơi nhận:

- UBND Thành phố Hà Nội;
- Các Sở Y tế Hà Nội;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Các phòng, ban, đơn vị thuộc xã;
- Phòng VHXX ;
- Lưu: VT.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Nguyễn Quang Sơn